



MENU VEGETERIAN

€42

Tartare de betteraves rouges et algues,
crème de balsamique, sorbet betterave
Red beetroot and seaweed tartare, balsamic cream, beetroot sorbet

Asperges, quinoa, ail des ours
Asparagus, quinoa, wild garlic

Assiette de fromages frais et affinés de nos régions (suppl. 8€)
*Cheese cart with fresh and aged cheese from our regions (additional
€8)*

Pomme confite sauce Granny Smith et yuzu de Kochi
Apple confit with Granny Smith sauce and Kochi yuzu

 Vegan or vegetarian  Gluten-free  Lactose-free  Contains nuts  Contains pork
 COMO Shambhala kitchen  Sustainably-sourced  Locally-sourced

PRIX NETS EN EUROS, HORS BOISSONS, SERVICE COMPRIS

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1467 en date du 17/12/2002, le Montrachet,
ainsi que ses fournisseurs, s'engagent et garantissent l'origine française de toutes leurs viandes